

Kolacici sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 1vece jaje
- 130 gšecera
- 80 mlulja
- 40 mlmleka
- 8 gpraška za pecivo
- 300 gbrašna

Za fil:

- 1jaje
- 50 gšecera
- 40 mlulja
- 15 gkakaoa
- 40 glešnika
- 100 gbrašna

Priprema

Evo jedni kolacici, bez maslaca sa punjenjem od kakaoa i lešnika. Ovde ne morate paliti mikser, sve se izmeša kašikom, a zatim rukama. :) U zdelu staviti jaje izmešati sa šecerom, dodati ulje, mleko, potom dodati suve sastojke, brašno sa praškom za pecivo, gustin i zamestiti fino testo. Napraviti fil: U zdelu staviti: jaje, šecer, ulje, kakao lešnika (ja sam ih samlela, bolje je malo krupnije) i brašno. Sve dobroooo izmešati. Testo podeliti na 3 dela. Uzeti papir za pecenje, prvi deo testa, tanko razvaljati na papiru i po sredini stavljati fil, koji ste takoe podelili na 3 dela. Uz pomoc papira urolati. Rezati keksice najviše do 3 cm.. kolacici dosta narastu u toku

pečenja. Slagati u tepsiju sa razmakom, obloženu papirom za pečenje. I tako uraditi i sa preostala dva testa. Peci na 180 oko 20 minuta. Kada su peceni ostavite da se malo ohlade. :) probajte jedan :) dosta su prhki, ali se kasnije stvrdnu. Spremite ih u kutiju i kad odstoje 24 sata najbolji su. :) Možete ih posuti sa malo šecera u prahu. :)

Savet